

Persyaratan bahan baku daging kerang beku



Daftar isi

Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Jenis bahan baku.....	1
4 Bentuk bahan baku	1
5 Asal bahan baku	1
6 Mutu bahan baku	2
7 Penyimpanan bahan baku	2



Prakata

Standar *Persyaratan bahan baku daging kerang beku* ini disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk daging kerang beku yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

1. Keputusan Bersama Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/MenKes/SKB/V/1990; 143/Kbp/V/90 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku untuk Ekspor.
2. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN).
3. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
4. Persyaratan mutu dari negara importir.
5. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
6. Hasil survei di beberapa daerah penghasil Daging Kerang beku, seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat dan Jawa Tengah.
7. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai bimbingan dan pengujian mutu hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Persyaratan bahan baku daging kerang beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk persyaratan bahan baku daging kerang beku.

2 Definisi

bahan baku daging kerang beku

kerang hidup dengan jenis seperti pada butir 3 yang dapat ditangani dan atau diolah untuk dijadikan produk berupa daging kerang beku

3 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku adalah daging kerang beku antara lain:

- simping (*Common minolowopen*);
- kerang mutiara/tapis-tapis (*Pinctada margaitifera*);
- tiram bahan (*Plicatula plicata*);
- kerang tahu (*Meritrix meritrix*);
- kerang hijau (*Peryglypta peticulata*);
- kerang mutiara (*Pinctada peticulata*);
- kerang bubul (*Cudakia tigerina*);
- kerang hijau (*Perna viridis*);
- kerang bulu (*Anadara broughtonia*); dan
- kerang darah (*Anadara granosa*).

4 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku daging kerang beku berupa kerang hidup.

5 Asal bahan baku

Bahan baku harus berasal dari perairan yang tidak tercemar. Perairan tercemar adalah:

- Perairan yang airnya dicemari baik disegaja maupun tidak disegaja sehingga dapat membahayakan kesehatan manusia melalui produk yang dihasilkan; dan

- Perairan yang memerlukan tindakan pengawasan karena pencemaran bahan kimia, biologi dan fisis.

6 Mutu bahan baku

Bahan baku segar dan bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus hidup dengan cangkang tertutup kuat, dan daging kerang mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- Rupa dan warna : cemerlang, warna spesifikasi jenis kerang.
- Bau : segar spesifik jenis kerang segar.
- Tekstur : kenyal dan kompak.
- Rasa : netral agak manis.

7 Penyimpanan bahan baku

Selama menunggu untuk diolah maka kerang harus disimpan dalam suatu tempat yang bersih dan lembab, saniter dan higienis untuk mempertahankan agar kerang tetap hidup.